

# **Arbeitsleitfaden für Mitarbeiter**

zur

täglichen Kontrolle

des Biosortiments im Lebensmitteleinzelhandel  
(LEH)

## Arbeitsleitfaden für Mitarbeiter

Die Mitarbeiter im Lebensmitteleinzelhandel stehen unter einem enormen Zeitdruck. Daher werden wichtige Kleinigkeiten im Alltagsgeschäft oft vernachlässigt, z.B. die Kontrolle von Mindesthaltbarkeitsdaten. Als Hilfsmittel für das Verkaufspersonal können Arbeitsleitfäden mit den wichtigsten täglichen Arbeiten dienen. Die Mitarbeiter jeder Abteilung sollten mindestens einmal täglich diese Maßnahmen in ihrem Bereich durchführen und dies auf kurzen Checklisten abhaken. So wird garantiert, dass nichts vergessen wird. Wichtige Routinearbeiten sind z.B. eine kontinuierliche Qualitätskontrolle bei Obst, Gemüse, Fleisch, Wurst, Käse, Brot sowie Sauberkeit, Hygiene und bei Bioprodukten eine klare Kennzeichnung. Fehler oder Nachlässigkeiten in diesen Bereichen führen bei den Konsumenten leicht zu einer Geringschätzung des Marktes bzw. des Sortiments.

Es ist wichtig, die Mitarbeiter regelmäßig daran zu erinnern, den Arbeitsleitfaden anzuwenden bzw. die Präsentation des Biosortiments zu überprüfen.

Der Marktleiter kann je nach Unternehmen, Marktaufbau etc. individuelle Arbeitsleitfäden für jede Produktgruppe, für eine Bioaktion oder für die Bioabteilung zusammenstellen. Die Merkmale können umformuliert und ergänzt werden. Sind bereits ähnliche Kontrollinstrumente vorhanden, können die biospezifischen Merkmale einfach in allgemeine Arbeitsleitfäden integriert werden. Die Grenzen zwischen allgemeinen Kriterien und biospezifischen Merkmalen sind hier fließend, da meist alles, was für Bioprodukte gilt, auch auf konventionelle Waren übertragbar ist.

Im Folgenden finden Sie eine Gliederung des Arbeitsleitfadens. Mit einem Mausklick auf die gewünschte Produktgruppe bzw. den Bereich gelangen Sie direkt zum entsprechenden Abschnitt.

### Gliederung

<a href="#">1. Bioobst und -gemüse</a>	3
<a href="#">2. Biofleisch und -wurst in Bedienung</a>	4
<a href="#">3. Biobrot und -backwaren in Bedienung</a>	5
<a href="#">4. Biokäse in Bedienung</a>	6
<a href="#">5. Biomolkereiprodukte und Kühlwaren in SB (z.B. Wurst, Käse, Frische-Convenience)</a>	8
<a href="#">6. Biotiefkühlprodukte</a>	9
<a href="#">7. Biotrockensortiment</a>	10
<a href="#">8. Verkaufsförderungsmaßnahmen (Vkf) für Bioprodukte</a>	11
<a href="#">9. Bioabteilung</a>	12

## 1. Bioobst und -gemüse

<b>Bioobst und -gemüse: Arbeitsleitfaden für Mitarbeiter</b>						
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
<b>Uhrzeit:</b>						
<b>Name:</b>						
<b>Präsentation</b>						
Alle Bioprodukte sind frisch und von hoher Qualität <sup>1</sup> .						
Alle Bioprodukte sind korrekt platziert <sup>2</sup> .						
Der vorgegebene Schlichtplan ist erfüllt.						
Die Produkte bzw. die Kisten sind im Regal aufgestellt.						
Warenfülle ist gegeben.						
Nullbestände sind nicht vorhanden <sup>3</sup> .						
<b>Kennzeichnung</b>						
Die Preise der Bioprodukte sind korrekt ausgezeichnet.						
Bioprodukte sind korrekt gekennzeichnet (Aufkleber, ...).						
Die regionale/nationale Kennzeichnung ist korrekt deklariert.						
Aktionsware ist als solche gekennzeichnet.						
<b>Kommunikation</b>						
Vorhandenes Informationsmaterial ist ordentlich ausgelegt.						
Tüten mit Aufdruck der Biohandelsmarke sind vorhanden.						
<b>Mitarbeiter</b>						
Die Mitarbeiter tragen saubere Arbeitskleidung.						
Die Namensschilder der Mitarbeiter sind lesbar.						
Die Hände der Mitarbeiter sind sauber.						
Die Haare sind ordentlich (zusammengebunden).						
<b>Ladenatmosphäre und Sauberkeit</b>						
Die Beleuchtung ist gut eingestellt <sup>4</sup> .						
Es sind keine Obst- oder Gemüsereste in den Kisten.						
Die Kisten vom Einräumen sind weggeräumt.						
Die Kisten, Regale und Böden sind sauber.						

<sup>1</sup> Gute Qualität bedeutet: Bioobst und -gemüse haben keine Druckstellen, keine Faulstellen oder Schimmelbildung, frische Farben, sind frei von Schädlingen (z.B. Fruchtfiegen).

<sup>2</sup> Korrekte Platzierung entsprechend den Vorgaben des Unternehmens.

<sup>3</sup> Alle Bioprodukte sind aufgefüllt. Sollte ein Produkt nicht lieferbar sein, muss das Preisschild entfernt werden.

<sup>4</sup> Kein Schattenwurf auf die Produkte, Farben wirken frisch.

## 2. Biofleisch und –wurst in Bedienung

<b>Biofleisch und -wurst : Arbeitsleitfaden für Mitarbeiter</b>						
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
<b>Uhrzeit:</b>						
<b>Name:</b>						
<b>Präsentation</b>						
Alle Bioprodukte sind frisch und von hoher Qualität <sup>5</sup> .						
Alle Bioprodukte sind korrekt platziert <sup>6</sup> .						
Der vorgegebene Schlichtplan ist erfüllt.						
Warenfülle ist gegeben.						
Nullbestände sind nicht vorhanden <sup>7</sup> .						
<b>Kennzeichnung</b>						
Die Preise der Bioprodukte sind korrekt ausgezeichnet.						
Bioprodukte sind korrekt gekennzeichnet (Aufkleber, ...).						
Die regionale Herkunft von Fleisch ist korrekt deklariert.						
Aktionsware ist als solche gekennzeichnet.						
<b>Kommunikation</b>						
Vorhandenes Informationsmaterial ist ordentlich ausgelegt.						
Tüten mit Aufdruck der Biohandelsmarke sind vorhanden.						
Verpackungsmaterial mit Biokennzeichnung ist vorhanden.						
<b>Mitarbeiter</b>						
Die Mitarbeiter tragen saubere Arbeitskleidung.						
Die Namensschilder der Mitarbeiter sind lesbar.						
Die Hände der Mitarbeiter sind sauber.						
Die Haare sind ordentlich (zusammengebunden).						
Die Mitarbeiter tragen Handschuhe.						
<b>Ladenatmosphäre und Sauberkeit</b>						
Die Beleuchtung ist gut eingestellt <sup>8</sup> .						
Es ist kein (eingetrockneter) Sickersaft in den Schalen.						
Es sind keine Wurstreste/-anschnitte in der Theke.						
Die Arbeitsfläche und die Arbeitsgeräte sind sauber.						
Das Thekenglas ist gereinigt.						

<sup>5</sup> Gute Qualität bedeutet: Fleisch und Wurstwaren sehen frisch aus, es gibt keine trockenen Anschnittstellen, kein eingetrockneter Sickersaft in den Schalen, die Produkte wirken nicht schmierig.

<sup>6</sup> Korrekte Platzierung entsprechend den Vorgaben des Unternehmens.

<sup>7</sup> Alle Bioprodukte sind aufgefüllt. Sollte ein Produkt nicht lieferbar sein, muss das Preisschild entfernt werden.

<sup>8</sup> Kein Schattenwurf auf die Produkte, Farben wirken frisch.

### 3. Biobrot und –backwaren in Bedienung

<b>Biobrot und –backwaren: Arbeitsleitfaden für Mitarbeiter</b>						
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
<b>Uhrzeit:</b>						
<b>Name:</b>						
<b>Präsentation</b>						
Alle Bioprodukte sind frisch und von hoher Qualität <sup>9</sup> .						
Alle Bioprodukte sind korrekt platziert <sup>10</sup> .						
Der vorgegebene Schlichtplan ist erfüllt.						
Die Produkte sind in der Theke bzw. im Regal aufgestellt.						
Warenfülle ist gegeben (bis Mittags).						
Nullbestände sind nicht vorhanden (bis Mittags) <sup>11</sup> .						
<b>Kennzeichnung</b>						
Die Preise der Bioprodukte sind korrekt ausgezeichnet.						
Bioprodukte sind korrekt gekennzeichnet (Aufkleber, ...).						
Die regionale Herkunft der Rohstoffe ist korrekt deklariert.						
Aktionsware ist als solche gekennzeichnet.						
<b>Kommunikation</b>						
Vorhandenes Informationsmaterial ist ordentlich ausgelegt.						
Tüten mit Aufdruck der Biohandelsmarke sind vorhanden.						
Verpackungsmaterial mit Biokennzeichnung ist vorhanden.						
<b>Mitarbeiter</b>						
Die Mitarbeiter tragen saubere Arbeitskleidung.						
Die Namensschilder der Mitarbeiter sind lesbar.						
Die Hände der Mitarbeiter sind sauber.						
Die Haare sind ordentlich (zusammengebunden).						
Die Mitarbeiter tragen Handschuhe bzw. verwenden Werkzeuge (z.B. für Brötchen).						
<b>Ladenatmosphäre und Sauberkeit</b>						
Die Beleuchtung ist gut eingestellt <sup>12</sup> .						
Es sind keine Brotkrümel oder Brotreste in der Theke.						
Die Arbeitsfläche und die Arbeitsgeräte sind sauber.						
Das Thekenglas ist gereinigt.						

<sup>9</sup> Gute Qualität bedeutet: Brot und Backwaren sind frisch, nicht rissig, Süßgebäck ist nicht verfärbt, Sahne, Früchte sind saftig und frisch, es sind keine Fruchtfliegen in der Theke.

<sup>10</sup> Korrekte Platzierung entsprechend den Vorgaben des Unternehmens.

<sup>11</sup> Alle Bioprodukte sind aufgefüllt. Sollte ein Produkt nicht lieferbar sein, muss das Preisschild entfernt werden.

<sup>12</sup> Kein Schattenwurf auf die Produkte, Farben wirken frisch.

#### 4. Biokäse in Bedienung

<b>Biokäse in Bedienung: Arbeitsleitfaden für Mitarbeiter</b>						
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
<b>Uhrzeit:</b>						
<b>Name:</b>						
<b>Präsentation</b>						
Alle Bioprodukte sind frisch und von hoher Qualität <sup>13</sup> .						
Alle Bioprodukte sind korrekt platziert <sup>14</sup> .						
Der vorgegebene Schlichtplan ist erfüllt.						
Die Produkte sind in der Theke aufgestellt.						
Warenfülle ist gegeben.						
Nullbestände sind nicht vorhanden <sup>15</sup> .						
<b>Kennzeichnung</b>						
Die Preise der Bioprodukte sind korrekt ausgezeichnet.						
Bioprodukte sind korrekt gekennzeichnet (Aufkleber, ...).						
Die regionale/nationale Kennzeichnung ist korrekt.						
Aktionsware ist als solche gekennzeichnet.						
<b>Kommunikation</b>						
Vorhandenes Informationsmaterial ist ordentlich ausgelegt.						
Tüten mit Aufdruck der Biohandelsmarke sind vorhanden.						
Verpackungsmaterial mit Biokennzeichnung ist vorhanden.						
<b>Mitarbeiter</b>						
Die Mitarbeiter tragen saubere Arbeitskleidung.						
Die Namensschilder der Mitarbeiter sind lesbar.						
Die Hände der Mitarbeiter sind sauber.						
Die Haare sind ordentlich (zusammengebunden).						
Die Mitarbeiter tragen Handschuhe.						
<b>Ladenatmosphäre und Sauberkeit</b>						
Die Beleuchtung ist gut eingestellt <sup>16</sup> .						

<sup>13</sup> Gute Qualität bedeutet: saftige Anschnittstellen, keine Risse, keine anormale Schimmelbildung, keine Verfärbungen.

<sup>14</sup> Korrekte Platzierung entsprechend den Vorgaben des Unternehmens.

<sup>15</sup> Alle Bioprodukte sind aufgefüllt. Sollte ein Produkt nicht lieferbar sein, muss das Preisschild entfernt werden.

<sup>16</sup> Kein Schattenwurf auf die Produkte, Farben wirken frisch.

Es sind keine Käsereste /-anschnitte in der Theke.						
Die Arbeitsfläche und die Arbeitsgeräte sind sauber.						
Das Thekenglas ist gereinigt.						

**5. Biomolkereiprodukte und Kühlwaren in SB (z.B. Wurst, Käse, Frische-Convenience)**

<b>Biomolkereiprodukte und Kühlwaren in SB: Arbeitsleitfaden für Mitarbeiter</b>						
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
<b>Uhrzeit:</b>						
<b>Name:</b>						
<b>Präsentation</b>						
Alle Bioprodukte sind korrekt platziert <sup>17</sup> .						
Der vorgegebene Schlichtplan ist erfüllt.						
Die Produkte sind im Warenträger aufgestellt.						
Warenfülle ist gegeben.						
Nullbestände sind nicht vorhanden <sup>18</sup> .						
Produkte mit abgelaufenem MHD sind aussortiert.						
Produkte mit kurzem MHD sind reduziert und gesondert platziert.						
<b>Kennzeichnung</b>						
Die Preise der Bioprodukte sind korrekt ausgezeichnet.						
Bioprodukte sind korrekt gekennzeichnet (Aufkleber, ...).						
Aktionsware ist als solche gekennzeichnet.						
<b>Kommunikation</b>						
Vorhandenes Informationsmaterial ist ordentlich ausgelegt.						
<b>Mitarbeiter</b>						
Die Mitarbeiter tragen saubere Arbeitskleidung.						
Die Namensschilder der Mitarbeiter sind lesbar.						
Die Hände der Mitarbeiter sind sauber.						
Die Haare sind ordentlich (zusammengebunden).						
<b>Ladenatmosphäre und Sauberkeit</b>						
Die Beleuchtung ist gut eingestellt.						
Alle Kisten vom Einräumen sind weggeräumt.						
Die Warenträger sind sauber.						

<sup>17</sup> Korrekte Platzierung entsprechend den Vorgaben des Unternehmens.

<sup>18</sup> Alle Bioprodukte sind aufgefüllt. Sollte ein Produkt nicht lieferbar sein, muss das Preisschild entfernt werden.

## 6. Biotiefkühlprodukte

<b>Biotiefkühlprodukte: Arbeitsleitfaden für Mitarbeiter</b>						
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
<b>Uhrzeit:</b>						
<b>Name:</b>						
<b>Präsentation</b>						
Alle Bioprodukte sind korrekt platziert <sup>19</sup> .						
Der vorgegebene Schlichtplan ist erfüllt.						
Die Produkte sind im Warenträger aufgestellt.						
Warenfülle ist gegeben.						
Nullbestände sind nicht vorhanden <sup>20</sup> .						
Produkte mit abgelaufenem MHD sind aussortiert.						
Produkte mit kurzem MHD sind reduziert und gesondert platziert.						
<b>Kennzeichnung</b>						
Die Preise der Bioprodukte sind korrekt ausgezeichnet.						
Bioprodukte sind korrekt gekennzeichnet (Aufkleber, ...).						
Aktionsware ist als solche gekennzeichnet.						
<b>Kommunikation</b>						
Vorhandenes Informationsmaterial ist ordentlich ausgelegt.						
<b>Ladenatmosphäre und Sauberkeit</b>						
Die Beleuchtung ist gut eingestellt.						
Alle Kisten vom Einräumen sind weggeräumt.						
Eisränder an der Tiefkühltruhe sind beseitigt.						
Das Truhenglas ist gereinigt.						
Die Temperatur im der Kühltheke ist in Ordnung.						

<sup>19</sup> Korrekte Platzierung entsprechend den Vorgaben des Unternehmens.

<sup>20</sup> Alle Bioprodukte sind aufgefüllt. Sollte ein Produkt nicht lieferbar sein, muss das Preisschild entfernt werden.

## 7. Biotrockensortiment

<b>Biotrockensortiment: Arbeitsleitfaden für Mitarbeiter</b>						
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
<b>Uhrzeit:</b>						
<b>Name:</b>						
<b>Präsentation</b>						
Alle Bioprodukte sind korrekt platziert <sup>21</sup> .						
Der vorgegebene Schlichtplan ist erfüllt.						
Die Produkte sind im Warenträger aufgestellt.						
Warenfülle ist gegeben.						
Nullbestände sind nicht vorhanden <sup>22</sup> .						
Produkte mit abgelaufenem MHD sind aussortiert.						
Produkte mit kurzem MHD sind reduziert und gesondert platziert.						
<b>Kennzeichnung</b>						
Die Preise der Bioprodukte sind korrekt ausgezeichnet.						
Bioprodukte sind korrekt gekennzeichnet (Aufkleber, ...).						
Aktionsware ist als solche gekennzeichnet.						
<b>Kommunikation</b>						
Vorhandenes Informationsmaterial ist ordentlich ausgelegt.						
<b>Ladenatmosphäre und Sauberkeit</b>						
Die Beleuchtung ist gut eingestellt.						
Alle Kisten vom Einräumen sind weggeräumt.						
Die Regale sind gesäubert.						

<sup>21</sup> Korrekte Platzierung entsprechend den Vorgaben des Unternehmens.

<sup>22</sup> Alle Bioprodukte sind aufgefüllt. Sollte ein Produkt nicht lieferbar sein, muss das Preisschild entfernt werden.

**8. Verkaufsförderungsmaßnahmen (Vkf) für Bioprodukte**

<b>Verkaufsförderungsmaßnahmen: Arbeitsleitfaden für Mitarbeiter</b>						
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
<b>Uhrzeit:</b>						
<b>Name:</b>						
<b>Präsentation</b>						
Alle Vkf-Bioprodukte sind korrekt platziert <sup>23</sup> .						
Warenfülle ist gegeben.						
Alle Vkf-Bioprodukte sind frisch und von hoher Qualität.						
<b>Kennzeichnung</b>						
Die Preise der Vkf-Bioprodukte sind korrekt ausgezeichnet.						
Vkf-Bioprodukte sind korrekt gekennzeichnet (Aufkleber, ...).						
Aktionsware ist als solche gekennzeichnet.						
<b>Kommunikation</b>						
Vorhandenes Informationsmaterial ist ordentlich ausgelegt.						
<b>Vkf-Mitarbeiter</b>						
Die Mitarbeiter tragen saubere Arbeitskleidung.						
Die Namensschilder der Mitarbeiter sind lesbar.						
Die Hände der Mitarbeiter sind sauber.						
Die Haare sind ordentlich (zusammengebunden).						
<b>Ladenatmosphäre und Sauberkeit</b>						
Die Beleuchtung ist gut eingestellt.						
Die Tablett, Unterlagen o.ä. bei Verkostungen sind sauber.						
Die Zahnstocher, Becher, Teller etc. sind sauber.						
Benutzte Zahnstocher und Becher sind weggeräumt.						
Alle Kisten vom Einräumen sind weggeräumt.						
Die Regale und Displays mit Vkf-Produkten sind gesäubert.						

<sup>23</sup> Korrekte Platzierung entsprechend den Vorgaben des Unternehmens bzw. des Herstellers der Produkte.

## 9. Bioabteilung

<b>Bioabteilung: Arbeitsleitfaden für Mitarbeiter</b>						
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
<b>Uhrzeit:</b>						
<b>Name:</b>						
<b>Präsentation</b>						
Alle Bioprodukte sind von frisch und von hoher Qualität.						
Alle Bioprodukte sind korrekt platziert <sup>24</sup> .						
Der vorgegebene Schlichtplan ist erfüllt.						
Die Produkte sind im Warenträger aufgestellt.						
Warenfülle ist gegeben.						
Nullbestände sind nicht vorhanden <sup>25</sup> .						
Produkte mit abgelaufenem MHD sind aussortiert.						
Produkte mit kurzem MHD sind reduziert und gesondert platziert.						
<b>Kennzeichnung</b>						
Die Kennzeichnungselemente für die Bioabteilung sind vorhanden und korrekt platziert.						
Die Preise der Bioprodukte sind korrekt ausgezeichnet.						
Die Bioprodukte sind korrekt gekennzeichnet (Aufkleber, ...).						
Die Kennzeichnung für regionale/nationale Bioprodukte ist vorhanden.						
Bioaktionsware ist klar gekennzeichnet.						
Es befinden sich nur Bioprodukte in der Bioabteilung.						
<b>Kommunikation</b>						
Vorhandenes Informationsmaterial ist ordentlich ausgelegt.						
<b>Mitarbeiter</b>						
Die Mitarbeiter tragen saubere Arbeitskleidung.						
Die Namensschilder der Mitarbeiter sind lesbar.						
Die Hände der Mitarbeiter sind sauber.						
Die Haare sind ordentlich (zusammengebunden).						
<b>Ladenatmosphäre und Sauberkeit</b>						
Die Beleuchtung ist gut eingestellt.						
Alle Kisten vom Einräumen sind weggeräumt.						
Die Regale sind gesäubert.						

<sup>24</sup> Korrekte Platzierung entsprechend den Vorgaben des Unternehmens.

<sup>25</sup> Alle Bioprodukte sind aufgefüllt. Sollte ein Produkt nicht lieferbar sein, muss das Preisschild entfernt werden.